

வைத்திய சந்திரிகா.

ஓர் உயர்தர தமிழ் மாதப்பத்திரிகை.
 பிரதி ஆங்கிலமாதம் முதல்வாரத்தின் வெளிவரும்

Vol. 6

May 1944

No. 5

விஷய நுழைகை.

பக்கம்

கவங்கிப்பச்செய்திகள்

1

போகரத்தகாரம்

135-150

Blood Pressure (பத்திரிகை)

2-3

சந்தா விநிதம்.

விளம்பர விநிதம்.

வருஷ சந்தா:—

மாதம் 1-க்கு பக்கம் 1-க்கு ரூ 8

உள் நாட்டுக்கு ரூ. 2

” ” ½-க்கு ரூ 4

வெளிகாட்டுக்கு ரூ. 3

” ” ¼-க்கு ரூ 2

கிடைக்குமிடம்:—

Pandit, S. NARAYANA IYENGAR.

Editor and Publisher.

No. 2, Police Station West Lane, Madura.

காபிரைட்டி]

[எண். 0-3-0

வெங்கடேஸ்வர் பிரஸ், மதுரை-44.

வைத்தியச் செய்திகள்,

திருச்சி ஆயுர்வேத ஸபை-காளதுவரு மார்ச்சு 26உ
 ஞாயிற்றுக்கிழமை மாலை 4-30-மணிக்கு ஸ்பாவின் ஆதரவில்
 மாதாந்தக்கூட்டம் திருச்சி ஆயுர்வேத யூனியன் கட்டிடத்தில் நடை
 பெற்றது. ஸ்ரீ தன்வந்தரி பிரார்த்தனைக்குப்பிறகு ஸ்ரீ S V. ராதா
 கிருஷ்ணசாஸ்திரி ஆயுர்வேத சிரோமணி அவர்கள் "தர்வயத்தின்
 ரஸ, வீர்ய, விபாகங்களும், த்ரிதோஷங்களும்" என்பதுபற்றி உபன்
 யஸித்தார்கள். அவ்வமயம் ஸ்ரீ L. V. மஹாதேவசர்மா, வைத்ய
 விசாரரத ஓ ஆயுர்வேத சிரோமணி அவர்கள் தலைமைவகித்தார்கள்
 மெம்பர்களுக்குள் சிறிதுநேரம் சர்ச்சை நடந்தபிறகு, தலைவர் முடி
 வுப்பிரஸங்கம் செய்தார்கள கடைசியில் வந்ததேபசாரத்துடன்
 கூட்டம் மாலை 6-30-க்கு இனிதே முடிவுற்றது.

1944வரு ஏப்ரல் 29உ சனிக்கிழமை மாலை 4-30-க்கு ஸ்பா
 ஸ்பாவின் ஆதரவில் இவ்வருடத்திய ஐந்தாவது மீட்டிங் திருச்சி
 ஆயுர்வேதயூனியன் கட்டிடத்தில் நடைபெற்றது. முதலில் பகவான்
 தர்வந்தரி பூஜையும் பிரார்த்தனையும் நடந்தது, அதன்பிறகு "நாடி
 விஞ்ஞானம்" என்பதுபற்றி பிரஸன்னமாயிருந்த மெம்பர்களுக்
 குள் ஸபாயன சர்ச்சை நடைபெற்றது. அம்மீட்டிங்கிற்கு அக்ரா
 ஸனம் வகித்த ஸ்ரீமான் L. V. மஹாதேவசர்மா, வைத்ய விசாரத்
 ஓ ஆயுர்வேத சிரோமணி, அவர்கள் முடிவுப்பிரச்சங்கத்தைச் செய்
 தார், வந்ததேபசாரத்துடன் கூட்டம் மாலை 7-மணிக்கு இனிதே
 முடிவுபெற்றது.

T. S. ஈஸ்வரன்,

காரியதரிசி.

குறிப்பு:— வைத்தியசந்திரிகை ஆரம்பம்முதம் காளதுவரை
 யுள்ள சஞ்சிகைகள் முழுவதும் கிடைக்கும். பழையகாடிகளுக்கும்
 வருஷசந்தா தூ 2. தபால்சிலவு வேறு, பல நண்பர்கள் இது விஷய
 மாகத்தகவல் அறிய விரும்பிக் கடிதம் எழுதுகின்றனர், தனித்தனி
 பதில் எழுதுவது கடினமாகலால் இங்கு இதைக்குறிப்பிட்டுள்
 ளோம். பத்திராதிபர்.

ஒட்டுக்கார்தம் என்பதுதான் சிர்தூரத்திற்கு எடுத்தது, அதில் அதிக ஊசிபிடிக்கும் கார்த்தத்தைப் பொறுக்கி எடுத்தக் கொள்ளவேண்டும். அயத்தை நன்றாகச் சுத்திசெய்யாமலும், நன்றாகப்புடம்போடாமலும் சாப்பிட்டால் மலநகம் முதலிய சிலதொந்திரவுகள் உண்டாகும். ஆகவே நன்றாகச்சுத்தம் செய்தும் அதிகப்புடமிட்டும் அதாவது இருபது புடங்களுக்கு குறையாமல் புடமிட்டும் உபயோகிக்கவேண்டும், நூல்களில் குறைந்த கணக்கில் புடம் சொல்லப்பட்டாலும் அதோடு நிற்காமல் அதிகப்புடமிட்டுக்கொள்வதே நலம், இரும்பு சுத்தி—மூயல் ரத்தத்தை இரும்புத்தகட்டிற் குத்தடவிக்காயவைத்து அதின்மேல் எடுக்கம்பால் தடவித்தணலில் போட்டுப் பழுக்கக்காய்ச்சி திரிபலை சுஷாயத்தில் தோய்த்து இவ்விதம் மூன்றுதடவை செய்ய அயம் சுத்தியாகும். திரிபலைசுஷாயம் செய்யும் விதி—திரிபலை வகைக்குத் தோலா 21 எடுத்து ரொடிக்கி ஜலம் சின்னைப்படி எட்டு விட்டு இரண்டுபடியாக வற்றவைத்துக் கஷாயம் செய்து வடிக்கடி அதில் இருபதுதோலா எடையுள்ள இரும்புத்தகட்டைக் காய்ச்சித் தோய்த்து இவ்விதம் ஏழுதடவை தோய்க்க அயம் சுத்தியாகும். அபத்தின் மாசணம்—உலோகங்கள் எல்லாவற்றையுமே ரஸம்சேர்த்து பஸ்மம்செய்வது உத்தமமானமுறை. அதாவது ரஸத்தை உலோகங்களுடன் சேர்த்து அரைத்துப் புடமிட்டு பஸ்மம் செய்வது உத்தமம். மூலிகைகளை மாத்திரம் சேர்த்தப் புடமிட்டு பஸ்மம்செய்வது மச்யமம். கச்சகம் முதலியவைகளைச்சேர்த்தப் பஸ்மம் செய்வது இளப்பானமுறை. அதாவது தனியாக மூலிகை ரஸங்களைச்சேர்த்தப்பஸ்மம் செய்வது நடுத்தர குணமுள்ளதாம் கந்தகம், பனோசலை தரளகம், சுவர்ணமாக்ஷிகம், இவைகளைச்சேர்த்தப் பஸ்மம் செய்வதில் குணம் குறைவுபடும். உலோகங்களைப் பஸ்மம் செய்துவிடுவதுமாத்திரம் போதாது. நூல்களில் காணப்படும் குணம் இருக்கவேண்டுமானால் அப்பொழுது உலோகங்களை ரஸத்தைக்கொண்டு பஸ்மம் செய்யவேண்டும். அதாவது நூல்களில் பல முறைகள் சொல்லப்பட்டபோதிலும் எந்த முறையில் ரஸம்சேர்த்தப் பஸ்மம் செய்யும்படி விதி காணப்படுகிறதோ அதைமுறையைப்பின்பற்றிப் பஸ்மம் செய்தால் அதில் குணம் மிகுந்திருக்கும். இங்கு உபயுக

கியமாக கவனிக்கவேண்டிய தென்னவெனில் பஸ்மத்தின் நிறத்தில் கவனம் செலுத்தாமல் குணத்தையே கருதவேண்டுமன்பதே. ரஸம்சேர்ந்த முறைகள் பெருங் பாலும் கருப்புநிறமுள்ள பஸ்மமாக வே அமையும் தனி ரஸம் சேர்ந்த முறை காணப்படாது. ரஸம் சேருகிற இடங்களில் கந்தகமும் சேர்ந்தே வரும். ஆகவே ரஸகந்தகங்கள் சேர்த்த பஸ்மங்கள் தயாரிக்கப்படும் முறை உத்தமமானது. ரஸம், கந்தகம், சேர்ந்த முறைகளிலும் மூலிகை ரஸத்தால் உரைத்தலும் சொல்லப்பட்டிருக்கும். இவ்வித நின்றித் தனியாக மூலிகை ரஸத்தால் மாத்திரம் உரைத்துப் புடம்போட்டுத் தயாரிக்கப்படும் பஸ்மமுறைகள் நடுத்தர குணமுள்ளவையாக விருக்கும். தனி கந்தகம் முதலியவைகளைச் சேர்த்து மூலிகை ரஸத்தால் உரைத்துப் புடமிடும் முறைகள் அல்பகுணமுள்ளவைகளாக விருக்கும். அப்பிரகம் முதலியவைகளைக்கூட ரஸகந்தகங்கள் சேர்த்து அரைத்துப் புடமிட்டுப் பஸ்மம் செய்யும்படி சில நூல்களில் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.) சுத்தம் செய்த ரஸம் ஒருபங்கு, சுத்தம் செய்த கந்தகம் இரு மடங்கு, உயப்பொடி ரஸகந்தகங்களுக்குச் சமயிடை, இவை மூன்றையும் கல்வத்திலிட்டு குமரிச்சார்விட்டு எட்டுமணி சாவ்காசம கைலிடாமல் அரைத்து அதை ஒரே உருண்டையாக உருட்டி அதை ஆமணக்கு ஓலையால் சுற்றி அதன் மேல்நூல் கொண்டு கட்டி ஓர் தாயிரஸம்புடத்தில் வைத்து அதன் வாய்மூடி சிலைமண் செய்துவெய்யிலில் உலர்த்தி மூன்றுநாள் தானியபுடம் வைக்கவேண்டியும் (தானியபுடமென்பது நெல் மூதலிய தானியங்களின் நடுவில் வைப்பது என்று பொருளுடையது. இவ்விதம் செய்வதால் சில மருந்துகளுக்கு வீரியம் அதிகமாகின்றது, சில மருந்துகளில் நூர்குணம் விலகுவின்றது, சிலவற்றில் ஓர் பக்வம் உண்டாகிறது) பிறகு எடுத்துக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடிசெய்து கொள்ளவேண்டும் வஸ்சிரகாயம் செய்துகொள்ளுவது உத்தமம். இந்தப் பஸ்மத்தைத் தண்ணீரில் போட்டால் மிதக்கும். (சரியாகத் தயாரிக்க பஸ்மங்கள் அல்லது சிந்நூரங்களுக்குப் பரிகை என்பன்னவெனில் ஓர் பாத்திரத்தில் தண்ணீர் வைத்து அதில் ஒரு குன்றுமணியிடை பஸ்மத்தைப் போட்டால் மிதக்கும். நீரின்மேல் மிதத்தால் அது உயர்ந்த தரமானது. அதன்மேல் முழுவதும் மிதத்தால் கலக்கும்,

அவ்விதமின்றி நீரில் அமிழ்ந்துவிட்டால் அது நன்றாக மடியவில்லை என்று கொள்ளவேண்டும், அது முழுவதும் ரக்தத்தில் சேராமல் மலத்தில் சில அம்சம் கழிந்துவிடும் எனக்கொள்ளவேண்டும். பெரும்பாலும் இப்பொழுது வைத்யர்கள் தயாரிக்கும் பஸ்மசிந்தூரங்கள் தண்ணீரில் மிதக்கமாட்டா. ஏனெனில் நன்றாக மடியும் படி புடம்போடுவதில்லை. நன்றாக மடிவதற்குப் புடங்கள் அதிகம் போடவேண்டும். தத்காவ வைத்யர்கள் சோம்பேரித்தனத்தால் இரண்டொரு புடங்களிலேயே திருப்தியடைந்து விடுகின்றனர், உலோகங்களுக்கும் அப்பிரகத்திற்கும் புடம் அதிகமாகவாகமிருந்த குணம் காணுகின்றது.) இதற்கு ஸோமாமிருதம் எனப்பெயர். (இது ஸ்வயமக்னி என்றும் சொல்லப்படுகிறது, இதைத்தனியான அய்ச்சிந்தூரம் என நினைக்கக்கூடாது, ரசகந்தகந்நன் கலந்திருப்பதால் இதை ஓர் கூட்டுமருந்தாகவே கொள்ளவேண்டும்.) (2) அய்ச்சிந்தூரம் வேறு முறை—அயப்பொடியின் எடைக்கு 12-ல் ஒரு பங்கு விங்கத்தைச் சேர்த்துக் குமரிகீர்விட்டு எட்டுமணி அரைத்து பிஸ்தைசட்டிக்காயவைத்து அகலில் வைத்து அகல்முடி வாய்க்குச் சீலைமண் செய்து காபவைத்துக் கஜபுடமிடவும், இவ்விதம் ஏழு புடமிடவும், சிந்தூரம் நீரில் மிதக்கும். (3) வேறுமுறை—காங்கு தோலாவெடியப்பு, காங்குதோலா அழுக்கராவேரூர்ணம் காங்கு தோலா அப்பொடியை இவைகளுடன் சேர்த்துக் கு மரிச்சார் விட்டரை த்தலே உருண்டை அல்ல தலே தட்டைமாகத்தட்டிக்காயவைத்து ஆமணக்கு இலையால்சற்றி அநன்மேல்கட்டை பிரல்பருமன்கனிமன்பூ சிக்காயவைத்து அப்படியே கஜபுடமிடவும், ஒரேபுடத்தில் சிந்தூரமாகும். (4) வேறு முறை—மாதனைத்தழைய இடித்து ரஸம் எடுக்கா அதில் தேவையான அயப்பொடியைப்போட்டு வெய்யிலில் வைக்கவும். ரஸம் வற்றினவுடன் மறுபடியும் அயம் முழுகும்படி ஷே ரஸம் விடவும், இவ்விதம் ஏழுதடவை செய்யவும், பிறகு அந்தப் பொடியை ஷே தழை ரஸத்தால் அரைத்துப் பிஸ்தைசட்டிக்காய வைத்து அகலில் இட்டு கஜபுடமிடவும், இவ்விதம் இரண்டு புடமிடவும், சிந்தூரமாகும். (5) வேறு முறை—அயப்பொடியை எடுத்து ஓர் மண்சட்டியிலிட்டு அது முழுகும்படி தயிரை விடவும், தயிர் முழுதும் வற்றினபிறகு அதைக்கல்வத்திலிட்டு திரிபலை கஷாயத்

தில் அரைத்துப் பில்லைதட்டிக் காயவைத்து முன்போல செய்து கஜபுடமிடவும், தீவ்விதம் முன்றுபுடச் சிந்தூரமாகும். (6) வேறு முறை—அப்பப்பொடியையும் நவச்சாரப்பொடியையும், சமயிடை எடுத்து ஒன்றுசேர்த்து கொஞ்சம் வெண்ணீர்விட்டு ஓர் வஸ்திரத்தில் சேர்த்து மேல்வஸ்திரம் மூடி காண்குமணி கழித்து அதை இரு கைகளாலும் தேய்க்க அயம் மடியும். (குறிப்பு—இந்த ஆறு முறைகளில் முகல் முறைப்படி செய்தால் அது கருப்பு நிறமாக இருக்கும். இதை அயச்சிந்தூரம் எனச் சொல்லமுடியாதது, ஓர் தனி கூட்டிமருந்தாகும், ஆகவே அயச்சிந்தூரம் சேர்க்கவேண்டியமருந்துகளில் சேர்க்கக்கூடாது, வீங்கம் சேர்ந்து தயாரிக்கப்படும் முறை சிகப்புநிறமுள்ள சிந்தூரமாகும், மிகவும் உயர்ந்தது, மூன்றாவது முறைப்படி தயாரித்தால் பார்வைக்கு அழகான சிகப்பாக இருக்கின்றது, ஆனால் குணம் குறைந்த காணப்படுகிறது, இதில் சேரும் வெடியுப்பு அமுக்கரா சூர்ணமும் புடத்தில் வெந்துபோனாலும் அகன் அம்சம் ஓர் அளவு கூடுகின்றது, நான்காவது முறைப்படி தயாரிக்கப்படும் அயமும் சிந்தூரமாகின்றது, இரண்டாவது முறையின் குணங்களுக்குச் சற்று குறைவாக இருக்குப், 2, 3, 4, 5, முறைப்படி தயாரிக்கப்படும் சிந்தூரங்களைத் தனித்தும்கூட்டிமருந்துகளில் சேர்த்தும் உபயோகிக்கலாம், ஆறாவது முறையில் நிறமும் நன்றாக இருப்பதில்லை, தவிர நவச்சாரமும் அதோடு சேர்ந்து தங்கிவிடுகின்றது, ஆகவே முதல் முறைபோல இதை ஓர் மருந்தாகக் கொள்ள வேண்டும், குணமும் குறைவே.) நிருத்தானம்—அதாவது உலோ ஹபஸ்மங்களை உருக்கினாலும் மறுபடியும் ஜனிக்காமல் இருக்குமபடி செய்யும் முறைக்கு நிருத்தானம் என்று பெயர். பஸ்மசிந்தூரங்களை மித்ரபஞ்சகங்கள் சேர்த்து குகையில் வைத்து ஊத அவை நிருத்தானங்களாகும், மித்ரபஞ்சகங்களாவன—தேன், வெல்லம், ரெய், குன்றுமணி, வெங்காரம், ஆக இந்த ஐந்து வஸ்துக்கள் மித்ரபஞ்சகமெனப்படும், வேறு தூல் கூறுவதாவது—குன்றுமணி, ரெய் கொப்பங்கு, தேன், வெங்காரம். சிலந்திப்பூச்சி அல்லது பட்டு ஆக இந்த ஆறு சரக்குகள் மித்ரபஞ்சகமெனப்படும், இவைகளைச் சேர்த்து முன்போல ஊத நிருத்தானமாகும், வேறு முறை—ஜனித்த லோகத்தைச் சமயிடைகந்தகம் சேர்த்துக் குமரிச்சாற்றால் ஒரு நாள்

அரைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து முன்போல கஜபுடமிட பஸ்மமாகும், இவ்விதம் எல்லா உலோஹ பஸ்மங்களுக்கும் கிருத்தானம் செய்துகொள்ளவேண்டும், அயத்தின் குணங்களாவன—காந்தம் குளிர்ச்சியானது, மதூரம், துவர்ப்புள்ளது, ஆயுளைப்பெருக்கும், தாதுக்களை விருத்திசெய்யும், திரிதோஷங்கள், வீரணங்கள் பிரமேஹம், குஷ்டம், ப்லீஹா, மகோதரம், கிரந்திரோய், வீஷம், கிருமிகள், இவைகளைப்போக்கும், அயத்தின் குணங்களாவன—பாண்டு, சுஷயம், இளைத்துவருதல், காஸம், கிருகிருப்பு, கபநோய்கள், ரக்தரோய், சூன்கம், சூலம், பீணசம், வாந்தி, சுவாஸர், உரோசகம், வாதரோய், பிரமேஹம் இவைகளைப் போக்கும், அயச்சிந்தூரம் ரஸபஸ்மத்தடன்சேர்த்து உபயோகித்தால் திரிதோஷங்கள், மயக்கம், பாண்டு, சூலம், இவைகளைப்போக்கும் அசுத்தமான அயப்பொடிபைக்கொண்டு தயாரித்த அயச்சிந்தூரம் பல வோகங்களை உண்டெண்ணும், வெள்ளி பஸ்மத்துக்குச் சொல்லப்பட்ட குணங்கள் முழுவதும் காந்த பஸ்மத்திற்கு உண்டு. ஆகவே காந்த பஸ்மம் கிடைக்காத சமயங்களில் வெள்ளிபஸ்மத்தை அதற்குப்பதிலாக உபயோகிக்கலாம், என்று 'பைரவர்' என்பவர் கூறுகிறார். அயச்சிந்தூரம் சாப்பிடும்பொழுது அடியில்கண்டவைகளை விலக்கவேண்டும், அவையாவன—பூசணிக்காய், நல்லெண்ணை, உளுந்து, கடுகு, சாராயம், புளி, மீன், கீரை, கத்தரிக்காய், பாகல், சீரப்பயிற்சி, கடுமையான சாராயம், நல்லெண்ணை, புளி, இவைகளை விலக்கவேண்டும், அயச்சிந்தூரத்தின் அனுபானங்கள்—ஒன்று அல்லது இரண்டு குன்றுமணியிடை அயச்சிந்தூரத்தை திரிபிலே சூர்ணத்தடன் சாப்பிட ரைநீவ்கும், கிரிகடு, கிறுதேக்கு இவைகளின் சூர்ணத்தடன் தேன்சேர்த்து அதில் கொள்ளவாதிரோயும், கஜ்ஜலி (அதாவது சமயிடை ரஸகந்தகங்களைச் சேர்த்துப் பொடிசெய்து கொள்ளுவதற்குக் கஜ்ஜலி எனப்பெயர்) தேன், திப்பிலி, இவைகளுடன் கொள்ள கபநோய்களும், சதூர்ஜாதம் சர்க்கரை இவைகளுடன் கொள்ள ரக்தபித்திரோயும் (குறிப்பு—சதூர்ஜாதம் என்பது நான்கு சர்க்குகள், அவையாவன—சன்னலவங்கப்பட்டை, பச்சிலை, எலம், கிறுநாகப்பூ, ஆகியவை, ஆங்கில வைத்தியத்தில் இதன் விவரம் இல்லாவிட்டாலும் அயம் ரக்தபித்திரோயில் ஒப்புயர்வற்றது என தேஹாமி

யோபதி வைத்தியத்தில் ஒப்புக்கொள்ளப்பட்டிருக்கிறது. ஆயுர்வேதத்திலும் ரக்தபித்தத்தில் “கண்டகாத்யம்” முதலிய அயச்சிந்தாரம் முக்கியமாகச் சேர்ந்த மருந்துகள் முக்கியமானவையெனச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.) வெள்ளைச்சாரணத்தி குர்ணத்துடன் பசும்பாலில் கொள்ள பலவிருத்தியும், வெள்ளைச்சாரணத்தி கஷாயத்துடன் கொள்ள பாண்டுநோயும், மஞ்சள், திப்பிலி, இவைகளைப் பொடிசெய்து தேனில் கலந்துகொள்ள இருபது பிரமேகங்களும், கல்மதத்துடன் கொள்ள நீர்சுருக்கும், ஆடாதோடை, திப்பிலி, திராசைநீ, தேன் இவைகளுடன் சேர்த்துச்சாப்பிட பஞ்சகாஸங்களும் போம், வெற்றிலையுடன் சேர்த்துச்சாப்பிட பசி, தாதுபுஷ்டி, தேககாந்தி, இவைகள் உண்டாகும், அதிகம் வளர்த்துச் சொல்ல வேண்டியதில்லை, அயச்சிந்தாரம் தேகத்தை இரும்புபோலச் செய்யும், இரண்டொரு புடங்கள் போட்டுத்தயாரித்த அயச்சிந்தாரம் தீங்குசெய்யும், ரஸகந்தகங்கள் சேராமல் சாகாஸண மூலிகைகளால் தயாரிக்கப்பட்டதும் அவ்விதமே, புடமிடாத அயப்பொடியும் அவ்விதமே. மண்ணும்—நூறுவருஷம் சென்றது உத்தமம், எண்பது வருஷம் சென்றது மத்தமம், அறுபது வருஷம் சென்றது அநாமம் ஆகும், அறுபது வருஷங்களுக்குக் குறைவானது விஷம்போலாகும் கிட்டக்கல்சக்தி—ஒடி கல்லைக் கொண்டு வந்து தான்றிக்கட்டைத் தணலில் பழுக்கக்காய்ச்சி அதை தான்றிப்பலகையில் தயாரிக்கப்பட்ட பாத்திரத்தில் கோழக்கிரம் விட்டு அதில் தோய்க்கவும், இவ்விதம் ஏழுக்கடவை செய்யச் சத்தியாகும், பிறகு அதை உரலில் போட்டு திடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து அந்தப்பொடியை திரிபலை கஷாயம் இரண்டுமடங்கு எடுத்த அதில் போட்டு அநிப்பேற்றிச் சுண்ட எரித்து எடுக்க உத்தமமான மண்ணோமாகும், அது குளிர்ச்சியானது, ருசியைக்கொடுக்கும், பாண்டு வீக்கம், கஷயம், ஹலீமகம், காமாலை, சீலீஹா, சும்பகாமாலை, ஆகிய இவைகளைப்போக்கும். வங்கம்—அதாவது வெள்வங்கம் சொல்லப்படுகிறது, வெள்வங்கம், இருவகைப்படும், அவைகளுக்கு குரகம், மிச்சகம், எனப்பெயர், அவற்றுள் குரகம் என்பது உயர்ந்தது, மிச்சகம் என்பது மருந்துக்கு உதவாது, வெள்ளப்பாகவும், மிருதுவாகவும், பசையுள்ளதாகவும், தணல்பட்டவுடன் உருசுவதும், கனமுள்ளதும், சப்தமில்லாததும்

அதாவது உருகும்போது சப்தமில்லாமலும், இருப்பது குரவங்க மெனப்படும், கருப்புகலந்த வெளுப்பாக விருப்பது மிசாமாதும், வங்கசுத்தி—வங்கத்தை உறுக்கி அதை நொச்சிச்சாற்றில் மஞ்சள் பொடி கலந்து அதில் விடவும், இவ்விதம் மூன்றுதடவை செய்யச் சுத்தியாகும், வங்கமரணம்—கால்தோலா யெடை வெள்வங்கத்தை குன்றுமணியிடைபுள்ள கருவங்கத்துடன் சேர்த்து ஓர் இரும்புச் சட்டியில் போட்டு அடுப்பேற்றி உருகவைத்து இரும்புக்கரண்டி யால் தேய்த்துவர நான்குமணி காலத்தில் ஸமேபீன்று நிறமுள்ள பஸ்மமாகும், (2) வேறு முறை—புரசம்பட்டைக் கஷாயத்தால் தாளகத்தை அரைத்து வெள்வங்கத்தகட்டின் கீழும் மேலும் பூசி காயவைத்து அகலிவிட்டு அகல் முடி வாப்குச்சில்மண்செய்து காயவைத்துக் கஜபுடமிடவும்; இவ்விதம் மூன்று புடமிட பஸ்ம மாகும். குறிப்பு—இங்கு தாளகம் சமயிடை எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். (3) வேறு முறை—சேங்கொட்டைத் தைலத்தில் துணியைத்தோய்த்து வங்கத்தகட்டிற் குச்சுற்றி பிறகு கஜபுடத்தில் எருக்களை பாதி அடுக்கி அதன்மேல் புரியம்பட்டை, அரசம்பட்டை, புரசம்பட்டை, இவைகளுள் ஏதாவது ஒன்றை பரப்பி அதன் மேல் தகட்டைவைத்து அதன்மேல் முன்பட்டையைப்பரப்பி அதன் மேல் எருக்களை அடுக்கிப்புடமிட பஸ்மமாகும். குறிப்பு—துணியை மெல்லியதாகக்கிழித்துத் தகட்டின்மேல் இரண்டு அல்லது மூன்றுதடவை சுற்றவும், சேங்கொட்டை எண்ணை என்பது நல் வெண்ணைபோல சேங்கொட்டையிலிருந்து எடுப்பதாகும்; குழித் தைலமாக இறக்கிக்கொள்ளலாம். அதாவது தேவையான சேங்கொட்டைகளை இரண்டாக நறுக்கி ஓர் மண்பானையில் போட்டு அந்த மண்பானைக்கு அடியில் சிறிய துவாரங்கள் விட்டு பூதியில் பானையின் அடிபாகத்திற்குத் தகுந்த அளவில் குழிசெய்து அந்தக்குழியில் ஓர் பிங்கான்வைத்து அதன்மேல் பானையை வைத்து பூயிக்கு மேல் பானையைச்சுற்றி ஒரு அடுக்கி நெருப்பிட அந்த நெருப்பு பானையில் தாக்கி உள்ளிருக்கும் சேங்கொட்டைகளிலிருந்து தைலம் வடிந்து அது பானையின் அடியிலிருக்கும் கண்கள் வழியாகப் பிங்கானில் இறங்கும், பிங்கானில் மண் விழாமல் புக்கிவைத்துக்கொள்ள

வேண்டும், இந்த எண்ணை வடதேசத்துக் கடைகளில் கிடைக்கும். (4) வேறு முறை—ஓர் மண் வாணாய் அல்லது சட்டியில் தேவையான வெள்வங்கத்தைப்போட்டு அடுப்பேற்றி அது உருகும்போது வெள்வங்கத்தின் எடைக்கு நான்கில் ஒருபங்கு அடியில்கண்ட சூர்ணத்தைப்போட்டு இரும்புகரண்டியால் கிளரீக்கொடுக்கவும், சூர்ணமாவது—புளியம்பட்டை அரசம்பட்டை இரண்டையும் சமரிடையாக எடுத்தப்பொடிசெய்து கொள்ளவேண்டும். ஷே பொடியில் வங்கத்திற்கு நான்கில் ஒருபங்கு பொடி எடுத்து அதில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போட்டுக்கொள்ளவும். இவ்விதம் எட்டுமணி எரிக்கவும், அந்தப்பொடியை இந்த எட்டு மணி காலத்திற்கும் காணும்படி கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போடவும்' கால்மணிக்கு ஒருதடவையாக விட்டுவிட்டுப் போடவும், எட்டுமணி எரித்தபிறகு அதைக்கல்வத்திலீட்டு சரியெடை தாளகம்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழ ரஸத்தால் அரைக்கவும், பிறகு சிறியசில்லைகளாகத் தட்டிக்காயவைத்து அகலில் இட்டு அகல்முடி வாய்க்குச்சீலைமண் செய்து காபவைத்துக் கஜபுடமிடவும். ஆறினபிறகு எடுத்து அதன் எடையில் பத்தில் ஒரு பங்கு தாளகம் சேர்த்த முன்போல அரைத்து முன்போல புடமிடவும். இவ்விதம் பத்துபுடமிட பஸ்மமாகும், குறிப்பு—இந்த நான்கு முறைகளில் முதல் முறையை நாம் செய்து பார்க்கவில்லை, மற்ற முறைகள் முழுவதும் சரியானவைகளே, "வங்கம்கெட்டால் பங்கம்" என்று உலகத்தில் ஓர் பழமொழியுண்டு, அது மிகவும் சரியானதாக நன்றாகச்சுத்திசெய்து பிறகு சீழ்சொன்ன முறைகளில் தொவது ஒரு முறைப்படி தயாரித்து சிர்ப்யமாக உபயோகிக்கலாம், இந்த முறைகளில் குற்றமே கிடையாது, இந்தப்பஸ்மங்கள் சுத்த வெளுப்புகவிராது, சற்று பக்கலான வெளுப்பு நிறமாக விருக்கும், வங்கத்தின் குணங்கள்—கசப்பானது, உஷ்ணம், பசையற்றது, கொஞ்சம் வாயுவைப் பிரகோப்படுத்தும், பிரமேஹம், கபகோய், மேதஸ்நோய், கிருமிகள், இவைகளைப் போக்கும், நன்றாகச் சுத்தி செய்யாமலும், நன்றாக மடியாமலும், இருக்கும் வங்கம் பிரமேஹம் முதலிய கோய்களை உண்டிபண்ணும், மேலும் குன்மம், ஹிருதயரோகம், சூலம், மூலம், காஸம், சுவாஸம், வாந்தி, இவைகளைச் செய்யும், இனி தருவங்கம் சொல்லப்படுகிறது, நெருப்பில் சிக்கிரம் உருகக்

கடியதும், மிகுந்த கனமுள்ளதும், வெட்டினால் கருப்பாகவும், பிரகாசமாயும், தூர்நாற்றமுள்ளதாகவும், வெளிபாகத்தில் கருப்பாகவும், இருக்கும் கருவங்கம் உயர்ந்ததாகும், இனி இதன் சுத்தி சொல்லப்படுகிறது—கருவங்கத்தை உறுக்கி எருக்கம்பாலில் சாய்க்கவும், இவ்விதம் மூன்றுதடவை சாய்க்கச் சுத்தியாகும், சுத்தியெய்யும்பொழுது நாகம் சீறி அபாயம் விளைவிக்காமலிருப்பதற்காக நடு துவாரமுள்ள ஓர் கல்லை (எந்திரமூடிபோன்ற) திரவபாத்திரத்தில் மூடி அந்த துவாரத்தின் வழியாக கருவங்கத்தைச் சாய்க்கவும், இனி கருவங்க மாணம் சொல்லப்படுகிறது, அரசம்பட்டை, புளியம்பட்டை, இந்த இரண்டையும் சமயெடையாக எடுத்து இடித்துப் பொடி செய்துகொள்ளவும், பிறகு தேவையான கருவங்கத்தை ஓர் மண் சட்டியில் போட்டு உடுப்பெற்றி எரித்து அது உருகினவுடன் கருவங்கத்தின் எடைக்கு நான்கில் ஒருபங்கு முன்பொடியை எடுத்து அதில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப்போட்டு இரும்புக்கரண்டியால் கிரிக்கொடுக்க நான்குமணிகேரத்தில் சிந்தாரமாகும், ஆறின பிறகு அதற்குச் சமயெடை மனோசிலை சேர்த்து எலுமிச்சம்பழாஸம்விட்டு அரைத்துச் சிறியபில்லைகளாகத்தட்டிக் காயவைத்து அகலில் இட்டு அகல்மூடி வாய்க்குச்சிலைமண் செய்து காயவைத்துக் கஜபுடமிடவும் ஆறினபிறகு எடுத்துக்கல்வத்திலிட்டு கருவங்கத்தின் எடையில் இருபதில் ஒருபங்கு மனோசிலை சேர்த்து முன்போலசெய்து முன்போல புடமிடவும், இவ்விதம் உறுபதபுடமிட சிந்தாரமாகும், இது நிருத்த சிந்தாரமாகும். (2) வேறு முறை—மனோசிலை, கந்தகம், கருவங்கத்தகடு, இவைகளைச் சமயெடையாக எடுத்து ஆடா தேகாடை ராஸம்விட்டு அரைத்துப் பில்லைதட்டிக் காயவைத்து அகலில் இட்டு அகல்மூடி வாய்க்குச்சிலைமண் செய்து காயவைத்து கஜபுடமிடம், இவ்விதம் மூன்றுபுடமிட சிந்தாரமாகும், (3) வேறு முறை—கருவங்கத்திற்குச் சமயெடை மனோசிலை எடுத்து வெற்றிலைச்சார் விட்டரைத்து கருவங்கத் தகட்டிற்குப்பூசி அகலில் வைத்து அகல்மூடி வாய்க்குச்சிலைமண் செய்து காயவைத்துக் கஜபுடமிடவும், இவ்விதம் 32 புடமிட சிந்தாரமாகும். குறிப்பு—இங்குசொன்ன மூன்று முறைகளும் ஒழுங்கானவைகளே, கருவங்கத்தைத் தகடுதட்டிச் சிறுதுண்டுகளாகக் கத்தித்துக்கொள்ளவும்,

இரண்டொரு புடங்களில் வெட்டையாகிவிடும், பிறகு தகடுகளில் தடவமுடியாத, அக்காலங்களில் எடைப்படி மனோசிலையை எடுத்து கருவங்கத்துடன் சேர்த்து அரைத்து பில்லைதட்டவேண்டும், அதி கப்புடமிடுவதில் அதிக குணம் காணுகிறதென்பதை ஏற்கனவே சொல்லியுள்ளோம், கருவங்கம் சிந்தூரமாவதே இயற்கையாகும், வெள்வங்கம் பஸ்மமாவதே இயற்கையாகும், கீழ்சொன்ன மூன்று முறைகளின்படி தயாரிக்கப்படும் சிந்தூரங்களில் குற்றம் கிடையாது நிர்ப்பமாய் உபயோகிக்கலாம்' இனி கருவங்கத்தின் குணங்கள் சொல்லப்படுகின்றன—மிக உஷ்ணமானது, பசையுள்ளது கசப்பானது, வாதகபங்கள் போம். பிரமேஹநோய்கள் போம், தண்ணீரி லுள்ள குற்றங்களை விலக்கும், தீபனம், ஆமவாதம் நீங்கும், சுத்தியில்லாத கருவங்கம் பிரமேஹம், சூயம், காமாலை, ஆகிய இவைகளை உண்டிபண்ணும், ஆகவே சுத்திசெய்தே பஸ்மம் செய்யவேண்டும்,

இனி உபகாதுக்கள் சொல்லப்படுகின்றன. உப தாதக்களாவன—அப்பிரகம், மாக்ஷிகம், தாளகம், மனோசிலை, அஞ்சனக்கல், மயில்துத்தம், ரஸகம், என ஏழுவிதங்களாகின்றன, அப்பிரகம்—இதன் லக்ஷணம்—வெளுப்பு நிறத்தை பிரகம் என்றும், சிகப்பு நிறத்தை தர்தூரம் என்றும், மஞ்சள் நிறத்தை நாகம் என்றும், கருப்பு நிறத்தை வஜ்ரம் என்றும் சொல்லுகின்றனர். தணலில் போட்டால் இதழ் இதழாகப்போகுமாகில் அது பிரகமாம், தணலில்போட்டால் தவக்களைபோல சப்தம் செய்வது தர்தூரம், தணலில்போட்டால் பம்புபோலசிறுவது நாகமாம், தணலில் போட்டால் ஒருவித மாறுபாடின்றி இருப்பதுவஜ்ராப்ரகமென்பபுடும், இவற்றுள் பிரகத்தால் குஷ்டமும், தர்தூரத்தால் மாணமும். நாகத்தால் பவுந் தரமும், வஜ்ராப்பிரகத்தால் சகலரோக நிவ்ருத்தியும் உண்டாகும், குறிப்பு—நூல்களில் இவ்விதம் காணப்பட்டபோதிலும் தத்காலம் வெளுப்பு, கருப்பு, என்ற நிறங்கள் மாத்திரம் காணப்படுகின்றன. கருப்பு நிறமான அப்பிரகம் கிருஷ்ணப்பிரகம் எனப்படும் ஆனால் கருப்பு நிறத்தைமாத்திரம் கவனிப்பது போதாது, அகைத் தணலில்போட்டு துருத்திகொண்டு ஊதினால் அதிலிருந்து இதழ்கள் வெளிப்படக்கூடாது. கல்மாதிரி அப்படியே இருக்க

வேண்டும், இதுதான் வஜ்ரராப்பிரகமெனப்படும், பரீகூஷசெய்து எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும், இனிஇதன் சுத்திமுறை சொல்லப்படுகிறது. வஜ்ரராப்பிரகத்தைத் தணலில் ஊதிகாடியில் அல்லது கமுநீரில் தோய்க்கவும், இவ்விதம் ஏழுதடவைசெய்ய அப்பிரகம் சுத்தியாகும், இவ்விதமே கோமூத்திரம், திரிபலை கஷாயம், அல்லது பசும்பாலில் செய்யலாம். சுத்தியாகும்' வேறுமுறை சுத்தி—முன்போல அப்பிரகத்தைக்காய்ச்சிப் பாலில் தோய்க்கவும், பிறகு அதை உரலில் போட்டு இடித்துச்சூர்ணம் செய்து சிறுக்கிரை ரஸம் அல்லது கஷாயத்தாலும், எலுநிச்சம்பழ ரஸத்தாலும் 24 மணிகாலம் ஊறவைக்கச்சுத்தியாகும், இனி தான்யாப்பிரகமுறை சொல்லப்படுகிறது—இவ்விதம் தயாரித்த அப்பிரகத்தை உரலில் இடித்துப்பொடிசெய்து அதன் அளவில் நான்கில் ஒருபங்கு நெல்லைக்கலந்து ஓர் கம்பலியில் தளர்த்தியாகக்கட்டி மூன்றுநாள் அப்படியே தண்ணீரில் ஊறவைக்கவும், பிறகு அதை எடுத்த அந்தத்தண்ணீரிலேயே அப்படியே அந்த முடிச்சுடன் இரு கைகளாலும் தேய்க்க உள்ளிருக்கும் அப்பிரகம் சிறு மணல்போல நீரில் இறங்கும், நீரை வடித்து அப்பிரகத்துளை எடுத்துக்கொள்ளவும், இதற்கு தான்யாப்பிரகமெனப்பெயர், இதையே அடியிற்றண்ட விதமாகச் சித்தூரம் செய்யவேண்டும். இனி அப்பிரகமாரணம் சொல்லப்படுகிறது—இந்த தான்யாப்பிரகத்தை வெப்பிலில் உலர்த்திக்கொள்ளவேண்டும், பிறகு கல்வத்திலிட்டு எருக்கம்பால்விட்டு அரைக்கவும் (அரைப்பதில்தான் விசேஷமிருக்கிறது, அதிக நாழிகை அரைத்து வெண்ணைபோலச் செய்வதில் குணம் மிகுந்திருக்கிறது.) பிறகு பில்லைதட்டிக் காயவைத்து அந்த பில்லைகளை எருக்கம்பழப்பில் பரப்பிச்சுற்றி அகலில் வைத்து அகல்முடி வாய்க்குச்சீலைமண்செய்து காயவைத்துக்கஜபுடமிடவும், இவ்விதம் ஏழுபுடமிடவும், பிறகு ஜலம்விழுதைக்கஷாயமிட்டு அந்தக்கஷாயம் விட்டரைத்து முன்போல மூன்று புடமிடவும், இவ்விதம் மொத்தம் பத்துபுடமிடவும், இவ்விதம் தயாரித்த சித்தூரத்தைச் சமயெடை நெய்யுடன் சேர்த்து ஓர் இரும்பு பாத்திரத்தில் சேர்த்து அடுப்பேற்றி எரித்து இரும்புககரண்டியால் கிளரி நெய் மடிந்தவுடன் எடுத்துக்கொள்ளவும். குறிப்பு—இவ்விதம் செய்வ

தற்கு 'அமிருதீகாணம்' எனப்பெயர், இவ்விதம் செய்வதால் சிந்தூரத்திலிருக்கும் சுவல்ப தோஷங்களும் நீங்கி உயர்ந்த நல்லகுணமும் அதிகப்படுகின்றது, அயச்சிந்தூரத்தையும் இவ்விதம் செய்வதுண்டு, மற்றவைகளில் சொல்லப்படவில்லை, இந்த சிந்தூரம் நல்ல சிகப்பாக இருக்காது, அப்பிரகம் சிந்தூரிப்பதே இயற்கை, ஆனால் எருக்கம்பாலுடன் சேர்த்துப் புடம்போட்டால் எந்த வஸ்துவும் சிவப்பதில்லை, நல்ல வெளுப்பாகவும் இராமல் சிகப்பும் வெளுப்பும் கலந்த கீறமாக இருக்கும். (2) மறுமுறை பஸ்மனிசி—சானியாப்பிரகத்தை எருக்கம்பாலாலாவது அல்லது எருக்குவோக்ஷாயத்தாலாவது அரைத்து முன்போல எழுபுடமிடல்மமாகும். (3) மறுமுறை—தான்பாப்பிரகத்தை; சிறுக்கிசை ரஸம், வரைமுக்கிழங்கு, நீர், கோலாக்கிழங்கு கஷாயம், வெங்காரஜலம், அழிஞ்சிவேர் கஷாயம், இவற்றால் வகைக்கு 12 கஜபுடமிடவும், பிறகு பொன்னுங்காணி, கரிப்பான் இவைகளின் ரசம், திரிபலை கஷாயம், இவைகளால் வகைக்கு எழுகஜபுடமிடவும், ஆக மொத்தம் 105 கஜபுடமிடவும், ஒவ்வொரு புடத்திலும் அப்பிரகத்தின் எடைக்குச் சமரிடை கந்தகம் சேர்த்துக்கொள்ளவும், அதாவது கந்தகத்தையும் அப்பிரகத்தையும் சேர்த்து முன்சொன்ன வரிசைப்படி ரஸம் அல்லது கஷாயம் விட்டு அரைத்து பில்லைத்தடிக்காயவைத்து அகனில் வைத்து அகல்முடி வாய்க்குச்சிலைமண செய்து சாயவைத்துக் கஜபுடமிடமிடவும், இது உயர்ந்தமுறை, இந்த முறைப்படியே நாம் அப்பிரகம் தயார்செய்வது வழக்கம், நல்ல சிகப்பாக இருக்கும், பலவிதங்களைக் கேழ்க்கும். (4) மறுமுறை—பசும்பால், ஆட்டுப்பால், ஸ்திரீகளின் பால், குமரிச்சார, யானைமூத்திரம், மணிதர் மூத்திரம், ஆலம்விழுது கஷாயம், கரிப்பான் ரசம், வெள்ளாட்டு ரத்தம், இவைகளில் அரைத்து வகைக்கு 11 கஜபுடமிட அருணம்போலச் சிந்தூரமாகும். குறிப்பு—ஆட்டு ரத்தத்தில் ஆக்ஷேயமிருப்பவர்கள் அதை விட்டு மற்றவைகளில் அரைத்துப் புடமிடலாம். (5) மறுமுறை—தானியாப்பிரகத்தைக் கோலாக்கிழங்கு கஷாயத்தால் அரைத்து மூன்று புடமிடவும், வெள்ளைச்சாரணத்தி கஷாயத்தால் மூன்று புடமும், ஆவாரைவேர் கஷாயம், வெற்றிலைச்சார், ரெய், பால், இவைகளால் தனித்தனி மூன்றுபுடமும், பிறகு ஆலம்விழுது கஷாயம், நிலப்பனைக் கிழங்கு கஷாயம், சிறுகொரிஞ்சில் கஷாயம், பூனைக்

காலிவிதை கஷாயம், வாழைக்கீழங்கு ரஸம், நீர்முள்ளிவேர்கஷாயம் இவைகளால் தனித்தனி மூன்றுபுடமும், பிறகு பசும்பால், தயிர், நெய், தேன், சர்க்கரை ஜலம், இவைகளால் தனித்தனி ஒரு புடமும் ஆக மொத்தம் 41 கஜபுடமிடச் சிந்தாரமாகும். (6) மறு முறை—ஒருபங்குதான்பாப்ரகமும் இருபங்கு வெங்காரமும் சேர்க்குது ஜலமில்லாமல் அரைத்து ஓர் குகையில்வைத்து தீவிராக்னியில் ஊதி ஆறினபிறகு எடுத்துப்பொடிசெய்து உபயோகிக்கவும், இது வெளுப்பாகவீருக்கும், இங்கு சொல்லியுள்ள ஆறு முறைகளும் சரியானவைகளே, முதல்முறை இலகுவானது, கடைசிமுறை குணக்குறைவானது, கடைசிமுறை நீங்கலாக மற்றவைகள் சில நல்லசிகப்பாகவும் சில வெண்மைகலந்த சிகப்பாகவும் இருக்கும், இனி அப்பிரகத்தின் குணம் சொல்லப்படுகிறது—தளுக்கின்றி பஸ்மம் ஆன அப்பிரகம் மிகவும் உயர்ந்தது, ரஸாயன்மாகும், தளுக்கிருந்தால் புளிமயிரை உட்கொண்டால் எவ்விதம் மரணத்தை விளைவிக்குமோ அவ்விதமே இது மரணத்தைக் கொடுக்கும், திரிபலைகஷாயம், பசுநெய், அப்பிரகச்சிந்தாரம், இவைகளை முறையே 16, 6, 8, என்ற அளவில் எடுத்து அதாவது அப்பிரகச்சிந்தாரம் எட்டு தோலா, திரிபலைகஷாயம் 16 தோலா, பசுநெய் ஆறுதோலா எடுத்து ஓர் இரும்பு சட்டியில் போட்டு மந்தாக்கியாக எரித்து கஷாயமும் நெய்யும் சுண்டினபிறகு எடுத்துக்கொள்ளவும், இதற்கு “அமிருதீகரணம்” எனப்பெயர், இரண்டு குன்றுமணியிடை அப்பிரகச்சிந்தாரத்தை வாய்விளங்கம், திரிகடு, இவைகளைப் பொடிசெய்து அந்தப்பொடியில் அரைக்கால் தோலா எடுத்து அதில்வைத்து நெய் விட்டுக் குழைத்துச் சாப்பிட கூடியம், பாண்டு, கிரஹணீ, சூலம், ஆமநோய், வயிற்றுநோய், சுவாஸநோய், பிரமேஹம், அரோசகம், காஸம், அக்னிமந்தம், இது முதலிய சகலநோய்களும் போம், அப்பிரகத்தைப் பார்வதியின் தேஜஸ் என்பர். இது அமிருதம் போன்றது, வாதபித்தஹரம், கூடியம்போம், மூளையை வலுப்படுத்தும், மூப்புமாரும், தாதுபுஷ்டி, ஆயுள், இவைகளை விருத்திசெய்யும், பலத்தைக்கொடுக்கும், பசையுள்ளது, ருசியைக்கொடுக்கும், கபம் தனியும், தீபணம் செய்யும், குளிர்ச்சிபானது, தகுந்த அனுபானங்களில்

கொடுக்கப்பல நோய்கள் தீரும், ரஸத்தைப் பந்தப்படுத்தும் (ஜ'ரண்முறையால்), அப்பிரகம் சேவிப்பவர்கள் அடியில்கண்டவைகளை விலக்கவேண்டும். அவை யாவன—உப்பு, புளிப்பு, பாசிப்பயறு துவரை முதலியன, இலந்தை, வெள்ளரிக்காய், பாகல், கத்தரி, மூங்கில் குறுத்து, கல்லெண்ணை ஆகிய இவைகள். இனி அப்பிரகத்திற்கு அனுபானங்கள் கூறப்படுகின்றன. (1) மஞ்சள் திப்பிலி, இவைகளைச் சமயிடையாக எடுத்துப் பொடிசெய்து அந்தப்பொடியில் கால்தோலாவரை எடுத்துத் தேன்விட்டுக்குழைத்து அப்பிரகத்தைச் சாப்பிட இருபது பிரமேஹங்களும் போம். (2) அப்பிரகத்தைத் தக்கசிரத்தாரத்துடன் சேர்த்துச்சாப்பிட கூடிய ரோகம் போம். (3) வெள்ளி, சங்கம், அப்பிரகர், இவைகளைச் சேர்த்துச்சாப்பிட தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும் (4) கடுக்காய்பொடி, வெல்லர், இவைகளுடனும் அல்லது ஏலப்பொடி சர்க்கரை இவைகளுடனும் சேர்த்துச்சாப்பிட ரக்தபித்தம் போம் (5) திரிகடு, திரிபலை, சதுர்ஜாதம், சர்க்கரை, சர்க்கரைநீக்கலாகமற்றவைகளை இடித்துவஸ்திரகாயம் செய்துகொள்ளவும்) இவைகளுடன் தேனில் சாப்பிட கூடியம், மூலம், பாண்டு, இவைகள் போம் (5) சீந்தில் சர்க்கரை, கல்கண்டு, இவைகளுடன் சாப்பிடப் பிரமேஹங்கள் போம் (7) ஏலம், சிறுநெரிஞ்சில்முள் அல்லது வேர், கீழ்வாய்நெல்லவேர் இவைகளின்பொடி, சர்க்கரை, இவைகளுடன் நெய் அல்லது பாலில் கலந்து காலையில் சாப்பிட பிரமேஹங்கள், நீர்ச்சருக்கு, இவை போம் (8) திப்பிலிப்பொடியுடன் தேனில் கொள்ள கிருகிருப்பு, பழையகாய்ச்சல் இவை போம் (9) திரிபலைப்பொடியுடன் தேனில் கொள்ள கண்பார்வை உண்டாகும். (10) மருள்கிழங்கு பொடியுடன் சாப்பிட விரணங்கள் போம். (11) மொதக்கன் கிழங்குப்பொடியுடன் பாலில்கொள்ள பலவீருத்தியுண்டாகும் (11) சேங்கொட்டை சூர்ணத்துடன் கொள்ள மூலநோய் நீங்கும் (12) சக்கு, சாதாகோஷ்டம், சிறுதேக்கு அமுக்கரா, இவைகளைப்பொடி செய்து அதோடு தேனில்கொள்ள வாதநோய் விலகும் (13) சதுர்ஜாதப்பொடி, சர்க்கரை, இவைகளுடன்கொள்ள பித்தநோய் போம் (14) கட்பலம், திப்பிலி, இவைகளின் பொடியுடன் தேனில் கலந்து

கொள்ள கபரோய் போம் (15) சத்திசூரம், யவாஷாரத்துடன் கொள்ள அக்னிபலமுண்டாம், மேலும் மூத்திராகாதம், மூத்திர கிருச்சிரம், கல்லடைப்பு, இவைகளும் போம் (16) கஞ்சாத்தழை கஷாயத்துடன் சாப்பிட வீரியம் ஸ்தம்பிக்கும் (17) கொம்புப் பொடியுடன் தேளில் கொள்ள தாதுவிருத்தி யுண்டாம் (18) பசும் பாலில் சர்க்கரை சேர்த்து அந்த அனுபானத்தில் கொள்ள பித்த ரோகம் சமிக்கும். விதிப்படி அப்பிரகச்சிந்தூரத்தை தகுந்த பக்தி யத்துடன் சாப்பிட நரை, மூப்பு, முதலியன கழிந்து தாது வருஷங்கள் வாழலாம். ஜராமரணங்கள் விலக்குவதில் அப்பிரகத்தைவிட உயர்ந்தது ஒன்றுமில்லை. இப்பொழுது சொன்ன அனுபானங்கள் ஆயிரம் புடம்போட்ட அப்பிரகத்திற்கு என்று கொள்ளவேண்டும் குறிப்பு—ஆயிரம் புடம்போடுவது மிகவும் சிலாக்கியமானதே ஆனால் அது மிகவும் சிரமசாத்தியம். தாது புடம்போடுவதுதான் தக்காலம் வழக்கத்தில் இருக்கிறது முன்சொன்ன (18) அனுபானங்களில் சேவ்வோட்டை அனுபானம், கஞ்சாக்கஷாய அனுபானம் ஆக இந்த இரண்டு அனுபானத்தையும் தள்ளிவிட்டு மற்றவைகளைத் தாராளமாக உபயோகிக்கலாம்; வைத்யனுக்குப் புகழ்வேண்டுமானால் உப்பிரகச்சிந்தூரம் உயர்ந்ததாகக் கைவசம் இருக்கவேண்டும், தீராத நோய்கள் பல இதனால் குணமாகின்றது, விசேஷித்து ஆங்கில வைத்யம் பிரபலமாகவிருக்கும் தக்காலத்தில் அப்பிரகச்சிந்தூரம் இல்லாமல் சதேசவைத்தியர்கள் பரதேச வைத்தியத்துடன் போட்டியிட முடியாதென்பதே நமது அபிப்பிராயம், இனி இரண்டாவது உபதாதுவான மாக்ஷிகம் சொல்லப்படுகிறது, மாக்ஷிகம் என்பது இருவகையாகும், சுவர்ணமாக்ஷிகம், வெள்ளிமாக்ஷிகம், என இருவகைப்படும், அவற்றுள் சுவர்ணமாக்ஷிகம்—தங்கசிறத்துடனும், கணத்தும், பளபளப்பாகவும், சொஞ்சம் கருப்பு சிறத்துடனும், உரைத்தால் தங்கம்போன்ற கோட்டுடனும் இருப்பது உயர்ந்த சுவர்ணமாக்ஷிகமாகும். இது சுத்தம் செய்யப்படாவிட்டால் கண்பார்வைபோம், குஷ்டம், சூயம், கிருமிகள், இவைகளைச் செய்யும், ஆகவே இதைச்சுத்தி செய்யவேண்டியது அவசியமாகும். இதன் சுத்தி—மாக்ஷிகம் மூன்று பகுதிகளில் இந்துப்பு, ஒருபங்கு எடுத்து எலுமிச்சம்பழாஸம் ஆகியவை கொம்மட்டி மாத்திராஸம்விட்டு எரித்து

ரஸம் சுண்டினபிறகு கிளரிக்கொடுக்க பாத்திரம் அடிசிகப்பாக ஆகும் சமயத்தில் எடுத்துவிடவும் சுத்தியாகும். குறிப்பு—ஸ்வர்ணமாகூழிகத்தை உரலில்போட்டு இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொள்ளவும், இந்தப்பொடி மூன்றுதோலா எடையானால் ஒரு தோலாயிடை இந்துப்பொடி செய்துகொள்ளவும், பிறகு ஓர் இரும்புப்பாத்திரத்தில் எலுமிச்சம்பழரஸம் விடவும், ரஸத்திற்கு அளவுகிடையாது பொடி நன்றாக முழுமும்படியிருந்தால் போதுமானது, சற்று ஏறத்தாழவாக இருந்தாலும் பாதகமில்லை. அந்த ரசத்தில் இந்துப்படியும் ஸ்வர்ணமாகூழிகப்பொடியையும் போடவும், எரித்துவர ரஸம், வற்றும், பிறகும் எரித்துக்கிளரிக்கொடுக்க இரும்பு பாத்திரத்தின் அடிபாகம் சிவந்தால் எடுத்துவிடவும், இதிலே சுத்தி. மறுமுறை சுத்தி—விளக்கெண்ணை, கொம்மட்டி மாதனே ரஸம் இவைகளிலும் சுவர்ணமாகூழிகம் சுத்தி அடைகிறது. அதாவது விளக்கெண்ணை அல்லது ஆமணக்கு எண்ணையால் அரைத்துப்புடமிட வேண்டும். கொம்மட்டி மாதனேச்சாறுவிட்டு இரண்டு நாழிகை எரிக்கச்சுத்தியாகும், வாழைக்கிழங்கு ரஸத்தில் இரண்டு நாழிகைஎரிக்கச்சுத்தியாகும். சுவர்ணமாகூழிகத்தைக்காய்ச்சி திரிபலைகஷாயத்தில் தோய்க்கச்சுத்தியாம், வேறு சுத்தி—அகத்திக்கீரைச்சார் எடுத்து அதைக் கொண்டு முருங்கைவேரை அரைத்து அதைக்கவசம்கட்டிப் புடமிடச்சுத்தியாகும். எலுமிச்சம்பழ ரசத்திலும் சுத்தியாகும், இனி சுவர்ணமாகூழிகமாரணம் சொல்லப்படுகிறது—(1) சுத்தமான சுவர்ணமாகூழிகத்தை எடுத்து அதன் எடையில் நான்கில் ஒரு பங்குநந்தகம் சேர்த்து ஆமணக்கெண்ணைவிட்டு அரைத்து பில்லைதட்டி அகலில் வைத்து அகல்முடி வாய்க்குச்சிலைமண்செய்து கசயவைத்துக்கஜபுடமிடவும், கஜபுடத்தில் குழியில் பாதியளவு எருக்களை அடுக்கிப் பிறகு உயி அல்லது கருக்காய்போட்டு பரப்பி அதன் நடுவில் அகலை வைத்து அதன்மேலும் ஷே உயிகொண்டு பரப்பி அதன்மேல் குரீநிறைய எருக்களை அடுக்கிப் புடமிடவும், ஆறவிட்டு எடுக்க சிந்தாரமாகும். குறிப்பு—நல்ல சிகப்புநிறமாக இருக்ககூடாது. (2) வேறு முறை—வெள்ளாட்டு மூத்திரம், நல்லெண்ணை, கொள் கஷாயம், மோர், இந்த நான்கில் ஏதாவது ஒன்றை அரைத்து பில்லை தட்டி முன்போல் அகலில் வைத்து கஜபுடமிட சிந்தாரமாகும்.

Blood Pressure (பத்திராதிபர்)

சென்ற சந்திரிகையில் தக்காலம் நவீனமாக வழங்கப்படும் "பிரஷர்" என்ற நோயே முற்காலத்தில் "தமணீப்ரதிசயம்" என்ற பெயருடன் வழக்கத்திலிருந்ததாகத் தெரிகிறது என்று கூறினோம். அதைப்பற்றிய விவரங்களையும் சிகிச்சைகளையும் இங்கு விமர்சிப்போம். சதேசவைத்தியர்கள் நாடிபீக்ஷையால் இந்நோயை அறிந்துகொள்ளமுடியும், இந்நோயில் ஹி நதயம் இயற்கைக்கு மீறி வேலைசெய்ய வேண்டியிருப்பதால் அதையொட்டி நாடிகளத்தும் படபடப்புடனும் இருக்கும், ஆகவே சற்று அனுபவமுள்ளவர்கள் நாடிகதியால் நோயின் பலபலத்தை அறிபமுடியும், இந்நோயில் வெளி லக்ஷணங்களுள் முக்கியமனவை தலை கிருகிருப்பு, பலக்குறைவு, படபடப்பு, ஆகிய இவையாகும், நாடி இயற்கையிலிருந்து தலை கிருகிருப்பு மாத்திரம் இருக்குமாகில் அது பித்தப்பிரகோபக் கால் உண்டாகும், 'பிரமம்,' என்ற நோயாகும், அல்லது வாதப்பிரகோபத்தால் காணும் "சிரோப்ரமணவாதம்" ஆகும். ஆகவே கிருகிருப்பு மாத்திரம்கண்டு பிளப்பிளவுர் எனக்கொள்ளலாகாது. ஆங்கில வைத்தியர்கள் உபயோகிக்கும் நூதனக்கருவியைக்கொண்டு பீக்ஷித்தம் வியாதியின் தன்மையை உணரலாம், இந்தப்பிரஷர் இருவிதமாக இருக்கின்றது. அதாவது ஹி நதயம் சுருங்கும்பொழுது ஓர் அளவு பிரஷருடன் சுருங்குகின்றது, விரியும்பொழுதும் ஓர் அளவு பிரஷருடன் விரிகின்றது, இவ்விருவித பிரஷர்களும் வயதையொட்டி இயற்கையாகவே மாறுபடுகின்றன, இவ்வித மாறுபாட்டை இயற்கைபெனக் கூறலாகுமேயொழிய அதன் காரணத்தை விளக்கமுடியவில்லை, இம்மாறுபாடுகள் இயற்கையாவதபற்றி இவை வியாதிக்கு அறிகுறிகளாகமாட்டா, இம்மாறுபாடுகளாவன—

சுருங்கும் பிரஷர் விரியும் பிரஷர்.

| | | |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| 20 வயதுமுதல் 40 வரை | 112 முதல் 125 வரை | 65 முதல் 70 வரை |
| 40 " 60 " | 125 " 135 " | 80 " 85 " |
| 60 " 80 " | 135 " 165 " | 85 " 90 " |

இதற்கு அதிகப்படில் அது வியாதிக்கு அறிகுறியாம், இந்நோய் வயதின் பிற்பகுதியிலேயே அநேகமாகக் காணப்படுகின்றது, அந்த வயது இயற்கையில் வாயு அதிகரித்த நிற்கும் காலமாகும். ஆகவே ரக்தக்குழாய்கள் வாதாதிக்யத்தால் அதன் இயற்கையான நெகிழும் தன்மையை இழக்க ஆரம்பிக்கின்றன, அதற்கு அனு குணமாக கபமும் ஏகதேசப்பிரகோபத்தை யடைந்து விரைத்திருக்கும் ரக்தக்குழாய்களில் பூசிக்கொண்டு அதன் நெகிழும் தன்மையை மிகவும் கெடுக்க வேறுவாகின்றது, ஆகவே இந்நோய் கபநோய்களில் ஒன்றாக நூல்களில் காணப்பட்டபோதிலும் வாதசம்பந்தமும் பெற்று "தன்விதோஷம்" என கிணைக்கும்படி இருக்கின்றது, ஆகவே இந்த நோய்க்கு கபவாதஹரமான சிகிச்சை வேறு விபாயஸ்த சிகிச்சை

யாகும், குழாய்களிலுள்ள தடை நீங்கி ரக்த ஓட்டம் தடையின்றி இருக்குமாகில் ஹிருதயமும் சாதாரண நிலைமைக்கு வரவேறுவா கும், கூடூத்ரரோகங்களில் சிகித்சை தனியாக தூல்களில் டெ ல்ப்படவில்லை, ஆனால் தூல்களில் சொல்லப்பட்டுள்ள மருந் து அனுபவீதியில் கூடூத்ரரோகங்களில் மிகுந்த நன்மைபைச் செ டுகின்றன தமனிப்ரதிசயம் என்ற பிரகிருதநோயில் குறிப்பாக மருந்தகளை நாம் சொல்ல முடியவில்லை, ஏனெனில் இந்நோய்க்கு இலக்கானவர்கள் பெரும்பாலும் ஆங்கில வைத்தியத்தில் சிகித்சை பெறுகின்றனர், சிறகு கைவிடப்பட்டவர்களை சேசசவைத்ய சிகித்சைக்கு வநுகின்றனர், இந்நிலையில் சேசச மருந்துகளின் உப யோகத்தை மதிப்பிடமுடியாமல் போய்விடுகின்றது, உறுதியாக சொல்லமுடியாவிட்டாலும் அடியில்கண்ட சிசித்தசமுறை உபயோச முள்ளதாகக் காணப்படுகின்றது, நமது அனுபவத்தில் நோயா ளிக்குத் திரவநுபமான ஆகாரத்தைவிட குறைந்த அளவில் திரவ மில்லாத ஆகாரமே பலனுள்ளதாகக் காணப்படுகிறது, ஏற்கனவே தூர்பலமாகிவரும் ஹிருதயத்திற்கு அதிகவலை கொடுக்காமலிரு ப்பது அவசியமாகும், திரவ ஆகாரம் உட்கொண்டால் அது ஹிருத யத்திற்கு அதிகவலை கொடுத்த கூனாமாகும்படி செய்கிறது, வே அதிக திரவமில்லாத ஆகாரம் அல்ப அளவில் உட்கொள் வது நலம், ஸ்ரோத்ஸ்ஸுக்களில் தடை நீங்க மிருது விவேக கொடுத்துவாவேண்டும், மிருது விவேசனங்களில் சரக்கொண்ட டளி அனுபவத்தில் அதிக பலமுள்ளதாக விருக்கின்றது, ஆயாை அல்லது களைப்புலரும்படியான எந்த வேலையும் கூடாது, மருத் துகளில் முக்கியமாக "பலாதைலம்" உள்ளருக்கு அரை அவுன்ச னில் தினம் காலை ஒரு வேளை கொடுக்கலாம், இதில் குணம் மிகு காணப்படுகிறது, இது வாதகபஹரமாகவும் சக்கக்குழாய்களு மிருதுத்தன்மை யளிக்கக்கூடியதாகவும் காணப்படுகிறது, இத் து அறித்தபடியாக "யோகராஜகுக்கலு" உபயோகமாகின்றது, ச கதாததில் செஷ்லியபடி தயாரித்துக்கொள்ளவேண்டும், காலை பலாதைலமும் சாயங்காலத்தில் யோகராஜகுக்கலும் உபயோசி வலாம், இவைகளுக்கு அனுபானமாக புஷ்கரமுலாஸை ஒரு அவுன்ச உபயோகித்துவாவேண்டும், இவ்வியாதிக்கு specific கண்டுபிடிப்பது கடினமல்லவென்பதே நம் அபிப்பிரா அதற்கு வேண்டிய வசதிகள் கிடைக்கப்பெறுததுடன் முக்கிய நோயாளிகள் சரியான நிலைமையில் சிகித்சை பெற்றுக்கொள் தூர்பலமாக விருப்பது பெருங்குறையாகி விடுகின்றது.

